



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

CRITERE D'ÉVALUATION CAP BOULANGER EP2

ORGANISATION/HYGIENE : Tradition Campagne et Viennoiseries

Le candidat est capable de suivre l'organisation proposée :

- il suit les consignes,
- il utilise les matériels en toute sécurité,
- il est capable de peser, mesurer, choisir les matières premières.

Il respecte les règles d'hygiène nécessaires à cette fabrication : nettoyage, rangement de tous les ustensiles utilisés.

Il est toujours en bonne ergonomie sur ses tâches.

PÉTRISSAGE : Tradition et Campagne

Le candidat est capable de régler la consistance de sa pâte, de surveiller le pétrissage, de lui prêter toute attention pour obtenir une pâte lisse, à la bonne température et bien présentée pour subir le pointage ou manipulation.

PÉTRISSAGE : PRÉPARATION DE LA PÂTE : Viennoiseries

Le candidat est capable de préparer sa pâte à l'étape suivante dans de bonnes conditions. Il sait pétrir, beurrer et tourer ou diviser.

PESAGE : Tradition

Il est effectué suivant la commande, le poste de travail est préparé. La farine est utilisée avec parcimonie pendant toute l'opération.

Les pâtons sont posés au fur et à mesure avec soin, en un minimum de temps, avec dextérité et application (la partie lisse est sur le plateau et l'appoint est enveloppé dans le pâton). Ils sont préparés à l'étape suivante.

FAÇONNAGE : Tradition Campagne et viennoiseries

Les pâtons sont préparés pour le façonnage. Echappement des gaz, pliages et soudures sont effectués avec dextérité.

L'allongement s'effectue des deux mains, du milieu vers l'extérieur, les pâtons sont bien lisses, réguliers et de même longueur.

Ils sont préparés à l'état suivant « Apprêt et mise au four » avec professionnalisme. Il détaille ses croissants avec assurance suivant ses critères et limites les rognures. Il les met en forme correctement croissants et autres viennoiseries.

MISE AU FOUR : Tradition

Les pâtons sont placés sur le tapis suivant leur temps de cuisson. Leur répartition est correcte pour permettre une bonne cuisson.

La coupe doit être réalisée en fonction des critères d'application aux produits.

ASPECT PRÉSENTATION : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les produits sont bien présentés et commercialisables. Les pains sont bien grignés, à gauche et tous de la même longueur dans leur catégorie. Les viennoiseries sont évaluées suivant les critères de commercialisation.

GOÛT : Tradition Campagne et Viennoiseries

Les pains et viennoiseries sont agréables à la mèche, ils sont bien alvéolés ou bien feuilletés et d'un bon degré de cuisson.

CAP BOULANGER – EP2 A : PRODUCTION (épreuve ponctuelle)

Grille de notation

PAIN DE TRADITION FRANCAISE	Candidat N°		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation et hygiène	10									
Pétrissage	20									
Pesée	10									
Façonnage	20									
Mise au four	10									
Aspect, présentation	30									
Goût du produit	10									
Nombre de points sur 110										

PAIN DE CAMPAGNE	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation et hygiène	5									
Pétrissage	5									
Pesage et façonnage	5									
Mise au four	5									
Aspect, présentation	5									
Goût du produit	5									
Nombre de points sur 30										

	Barème	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note	Note
Organisation et hygiène	5									
Pétrissage, tourage	5									
Détaillage, façonnage	10									
Aspect, présentation	15									
Goût du produit	5									
Pétrissage, tourage	5									
Détaillage, façonnage	5									
Aspect, présentation	5									
Goût du produit	5									
Nombre de points sur 60										
PROCÉDÉS DE FABRICATION (ORAL)	20									
SCIENCES APPLIQUÉES (ORAL)	20									
TOTAL SUR 240										

Date :

Signatures des membres du jury